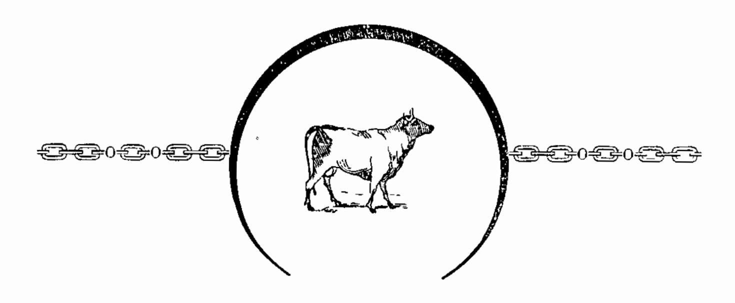
Le Lait pur

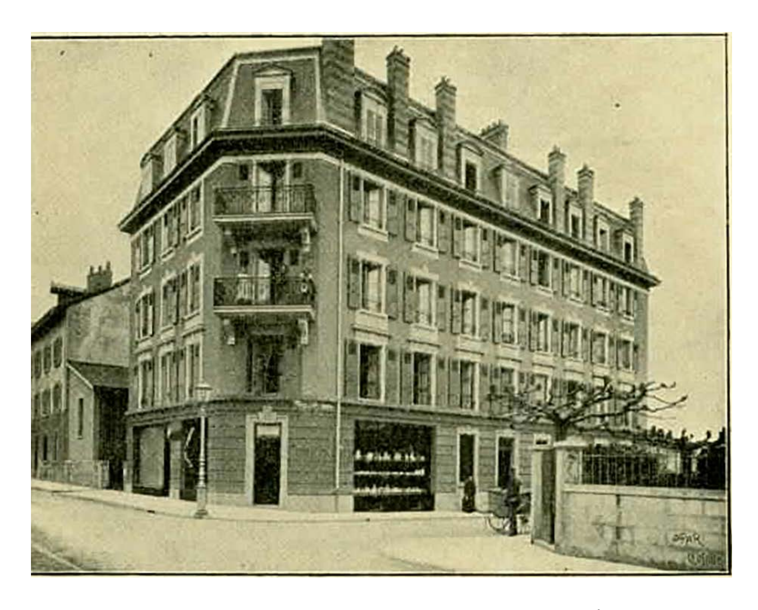
Un effort collectif

en faveur de

La santé publique



IMPRIMERIE AUG. VON DER AA & Cie VEVEY 1909



IMMEUBLE ET SIÈGE SOCIAL DE « LA MÉNAGÈRE »
RUE DE L'UNION ET AVENUE DE PLAN
A VEVEY

SOMMAIRE

Dans tous les domaines, les recherches d'ordre hygiénique en faveur de la santé publique, ont rapidement acquis une grande popularité. Seule l'hygiène du lait n'a pas encore pénétré dans les masses comme elle le mérite, quoique ce produit soit classé depuis longtemps parmi les aliments populaires par excellence.

La présente brochure
a pour but de contribuer à combler cette lacune.

SOCIETE COOPERATIVE DE CONSOMMATION
„LA MÉNAGÈRE", VEVEY.

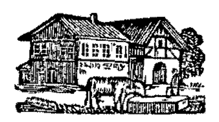
LE LAIT HYGIÉNIQUE

Une importante amélioration dans le commerce du lait, à Vevey.

Depuis quelques années, l'hygiène a fait irruption dans le commerce et l'industrie laitière.

Longtemps trop négligée, cette branche était exploitée au hasard et sans aucun contrôle sérieux. Petit à petit, l'opinion publique, c'est-à-dire les consommateurs, reconnurent la portée déplorable de cette négligence. Les autorités commencèrent par quelques prescriptions sommaires à protéger « grosso modo » le public contre certaines pratiques délictueuses.

Ces dernières années surtout, la législation a été complété et, aujourd'hui, le lait est enfin soumis aux contrôles au même titre que la viande et autres produits de grande consommation. C'est un progrès indéniable.



Malheureusement, nos lois ne visent généralement que la **pureté,** tandis que la **propreté** du lait n'est qu'au bénéfice de quelques prescriptions vagues, en somme, sans aucune portée vraiment pratique.

Toutes les analyses officielles sont faites, en effet, pour constater la composition du lait, composition qui doit être dans les normes des ordonnances fédérales.

Au point de vue de la propreté, **aucune analyse scientifique n'est faite par les autorités.**

Certains règlements de police se bornent à interdire la vente des laits qui contiennent de la paille, de la bouse de vaches ou enfin des saletés.

Un point, c'est tout.

Or, le lait est un produit excessivement délicat et d'une sensibilité extrême, il peut, dans certaines épidémies, jouer un rôle déplorable dans le public.

Les recherches scientifiques faites ces dernières années nous ont révélé que le lait livré à la consommation est d'une propreté fort en dessous de toute supposition.

Les filtres les plus fins et les plus compliqués n'ont pas été en mesure de délivrer le lait de toutes les impuretés.

En analysant le lait sous le rapport de la propreté, selon la nouvelle méthode du Dr Gerber, on est surpris de trouver dans cet aliment autant de corps étrangers et surtout de la bouse de vaches à l'état plus ou moins dissout.

Grâce à cette méthode nouvelle, toute laiterie moderne peut surveiller de près les agriculteurs en leur donnant un échantillon des épreuves avec ordre d'y porter remède par des instructions au personnel chargé de la traite des vaches.



La Société **La Ménagère** a introduit ce nouveau contrôle dans son laboratoire où toute personne peut en prendre connaissance.

Auprès des agriculteurs, la même Société exerce par ce fait une influence très heureuse sous le rapport de la propreté de cet aliment.

Mais là n'est pas la seule solution. Après avoir constaté les impuretés, il s'agit aussi de les extraire du lait.

Ce travail est fait par une filtreuse mécanique qui procède à cette purification par la force centrifuge.

Le principe est nouveau et les résultats sont tout simplement merveilleux.

Plus loin, le lecteur trouvera dans cette brochure les gravures sur les impuretés contenues dans le lait, avant et après avoir passé par cette machine. Une description sur le fonctionnement fait de même l'objet d'un petit chapitre.

En fournissant aux sociétaires un lait de **toute propreté, La Ménagère** est évidemment dans son rôle d'alimentation bien comprise, soit sous le rapport de l'hygiène publique, soit sous celui du progrès social.

Le lait pur et propre au même prix, quel immense avantage sous le rapport de l'économie et de la santé publique.

Si l'on considère que le lait est presque le principal aliment des enfants et une boisson saine et à bon marché, dont les adultes ne peuvent guère se passer, on reconnaîtra aisément que ce produit est certes digne d'un peu plus d'attention de la part du public.

Comme nous le disions plus haut, les autorités sont impuissantes dans ce domaine; elles ne peuvent pas protéger suffisamment le consommateur, à moins de fournir en même temps que des prescriptions, les capitaux nécessaires pour la construction de laiteries modèles.



Par contre, le consommateur de son chef, ou pour mieux dire les associations coopératives, peuvent, par la simple force de leur cohésion, installer des établissements de premier ordre avec mission de servir les intérêts de tous. En parlant d'intérêts, nous n'entendons pas seulement la question d'argent, mais aussi le progrès hygiénique et social.

Produire mieux et meilleur marché, voilà le mot d'ordre qui doit dominer dans les administrations coopératives.

Ce n'est pas toujours facile.

Dans le cas particulier, pour arriver à cette construction modèle, **La Ménagère** s'est trouvée dans l'obligation d'engager des capitaux importants; en outre, le matériel exige des amortissements au-dessus de la moyenne.



Aucun esprit de lucre n'a présidé à cette installation, mais bien le souci de la santé publique. Toute personne peut en bénéficier au gré de sa volonté, l'entrée étant ouverte à quiconque se présente pour jouir des avantages communs.

De même, la libre sortie est statutairement garantie, ensorte que **La Ménagère** représente bien le type de l'institution la plus conforme au libéralisme social.

Relativement aux analyses chimiques, la loi prévoit les minimas que voici :

Matière grasse .	3 %
Résidus secs . .	12 %
Poids spécifique.	1,030 à 1,033

La Ménagère fournit un lait qui donne en moyenne les résultats suivants :

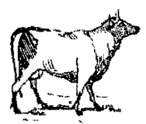
Matière grasse . . .	3,75 %
Résidus secs. . . .	12,62 %
Poids spécifique . .	1,0315

donc, un produit au-dessus des ordonnances fédérales.

La meilleure preuve de la confiance des sociétaires dans leur propre laiterie, est la progression de la vente journalière du lait, depuis la création de cette branche :

1905	Moyenne	700	litres	par jour.
1906	»	920	»	»
1907	»	1400	»	»
1908	»	1800	»	»
1909	»	2200	»	»

Le constant souci de l'Administration de faire bien et de ne livrer que de la marchandise de qualité irréprochable, a toujours été couronné de succès, comme le démontrent encore les données ci-dessous en ce qui concerne les ventes de l'ensemble des branches et l'augmentation des sociétaires.



Il est presque inutile de rappeler que **La Ménagère** a été fondée en 1893 par 34 citoyens qui ouvrirent un petit magasin dans une chambrette jadis occupée par un sabotier, dans l'étroite ruelle de la Madeleine, aujourd'hui démolie.

1893	34	membres.	Ventes	Fr.	6,843 42
1897	300	»	»	»	173,061 39
1905	1420	»	»	»	432,505 16
1909	2521	»	»	»	941,255 09

A cette statistique, qui ne comprend que quelques exercices extraits des rapports annuels, nous pouvons ajouter que les ventes 1909/10 dépasseront, sans aucun doute, le **million.**

Ces quelques renseignements, d'ailleurs fort sommaires, nous dispensent d'insister sur la manière dont le public apprécie les services de **La Ménagère.**

Nous engageons tous les amis du progrès et tous ceux que la prospérité publique préoccupe, à se joindre à nos efforts pour sauvegarder au mieux les intérêts généraux de la population.

Avec le distingué philosophe, M. Charles Secretan, nous terminons en disant :

« L'association coopérative libre représente l'avenir ».

L'Administration de la Société
« La Ménagère ».



La Centrifuge de propreté
ou Filtreuse mécanique

est sans conteste une des inventions modernes des plus utiles pour la santé publique.

La première machine de ce genre a été introduite en Suisse par la Coopérative de Winterthur. Actuellement, toutes les laiteries coopératives suisses, installées sur des bases modernes, possèdent une ou plusieurs de ces machines.

La centrifuge de propreté ressemble un peu aux essoreuses, quoique la différence soit encore notable.

Elle a pour immense avantage de dépouiller minutieusement le lait de toutes les impuretés, de l'aérer à fond par des courants énergiques et frais. Il en résulte que le lait se conserve bien mieux, que l'odeur bestiale et des écuries est littéralement supprimée.

La question de savoir si le lait est préjudicié par l'opération de cette machine a été soigneusement examinée. **Tous les hommes compétents déclarent au contraire que ce procédé donne au lait une valeur bien supérieure sous tous les rapports.**

Quant à la filtreuse, elle a ceci de particulièrement intéressant qu'elle purifie le lait par la force centrifuge, grâce à un tambour mobile distributif qui tourne à l'intérieur à une grande vitesse.

Le lait coule d'un bassin dans l'ouverture **a)** de la machine, mais il est immédiatement refoulé par la force centrifuge dans la chambre extérieure du tambour, et les impuretés sont lancées contre la paroi de la machine

Le lait ne pouvant pas suivre le courant centrifuge, coule à l'encontre de celui-ci en se déversant dans l'intérieur.

Le lait est ensuite recueilli par le récipient (sous forme de toit) **i)** et sort par l'ouverture **b)**.

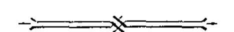
Pendant que le lait quitte le tambour en pluie fine, l'air frais entre par l'ouverture **h)** en enlevant à celui-ci toutes les mauvaises odeurs.

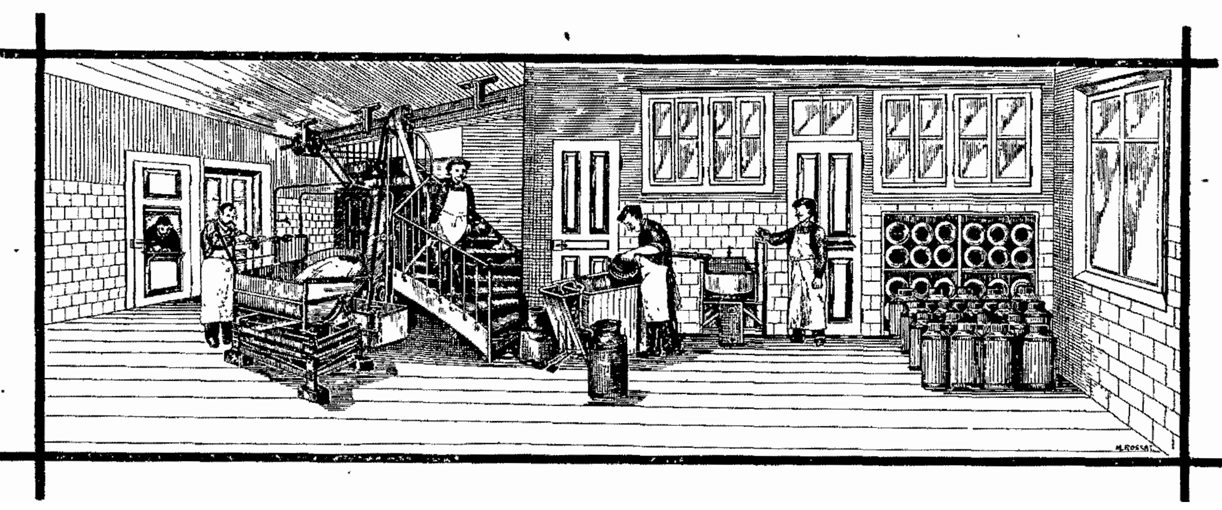
Le lait sort de la machine en un courant impétueux pour couler sur le réfrigérant et de là dans les bassins.

LA CENTRIFUGE DE PROPRETÉ

Cette aération énergique, de même que la purification, ont fait l'objet de longues études et de recherches.

C'est une machine idéale pour les hommes compétents dans le domaine de l'industrie laitière, et pour le public un puissant auxiliaire de salubrité.





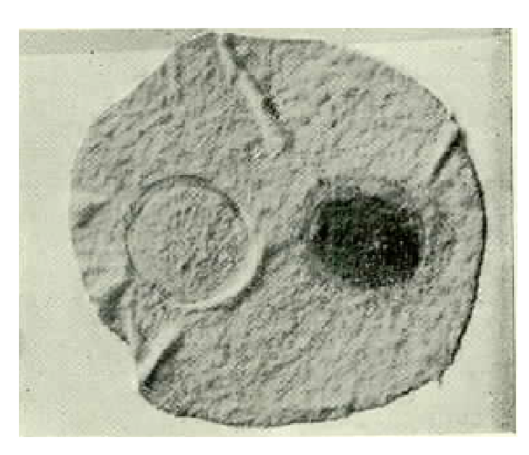
LAITERIE MODÈLE DE LA SOCIÉTÉ „LA MÉNAGÈRE“

La gravure ci-dessus nous présente le local de réception et d'expédition du lait. Il contient les balances pour le contrôle et les appareils pour le lavage des ustensiles. Au fond du local (non visible sur la gravure) se trouve la machine frigorifique. Un escalier en fer conduit sur une petite plateforme vitrée où est installé la filtreuse mécanique.

Quelques exemples
des effets de notre Centrifuge de propreté

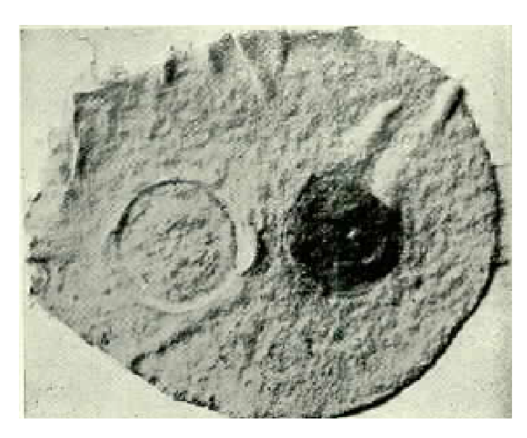
Les gravures ci-aprés sont des reproductions photographiques de quelques rondelles de ouate au travers desquelles du lait a été filtré.

A droite, la tache noire (en réalité gris-verdâtre), indique les impuretés d'un 1/2 litre de lait, filtré à l'arrivée — A gauche, résultat d'un 1/2 litre du même lait filtré, après avoir préalablement passé par notre centrifuge de propreté.

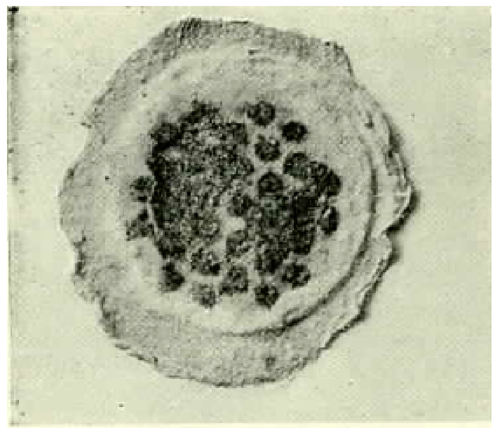


Gravure 1. Original 10 10 cm

Deux échantillons d'un lit. du même lait, filtré. A droite avant et à gauche après avoir passé par la centrifuge de propreté. Les gravures 1 et 2 sont des épreuves de propreté, selon le nouveau procédé du Docteur Gerber.



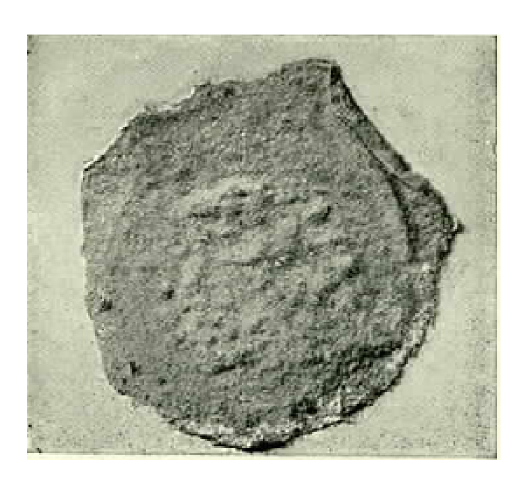
Gravure 2 Original 10 12 cm



GRAVURE 3. Original 10 10 cm

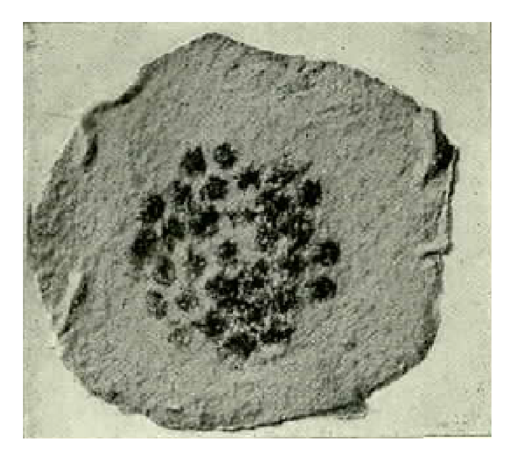
2 litres de lait, prélevés d'une boille de 30 litres et filtrés par le filtre Alax du plus petit numéro. La ouate est posée entre deux plaques trouées. Les impuretés du lait sont surtout concentrées sous les petites ouvertures rondes du filtre.

Ces impuretés sont d'un gris-verdâtre et se composent, en plus grande partie, de bouses de vache.



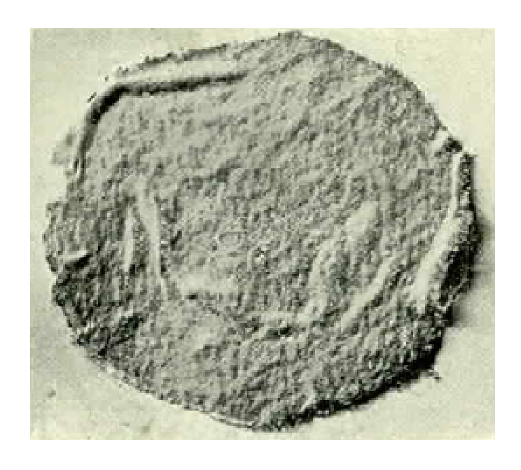
GRAVURE 4. Original 10 . 10 cm

2 litr. du même lait (comme l'indique la gravure 3), après avoir été purifiés par la centrifuge de propreté. La ouate mouillée présente quelques inégalités, mais elle est d'une propreté absolue, ce qui prouve que ce lait est entièrement dépouillé des impuretés.



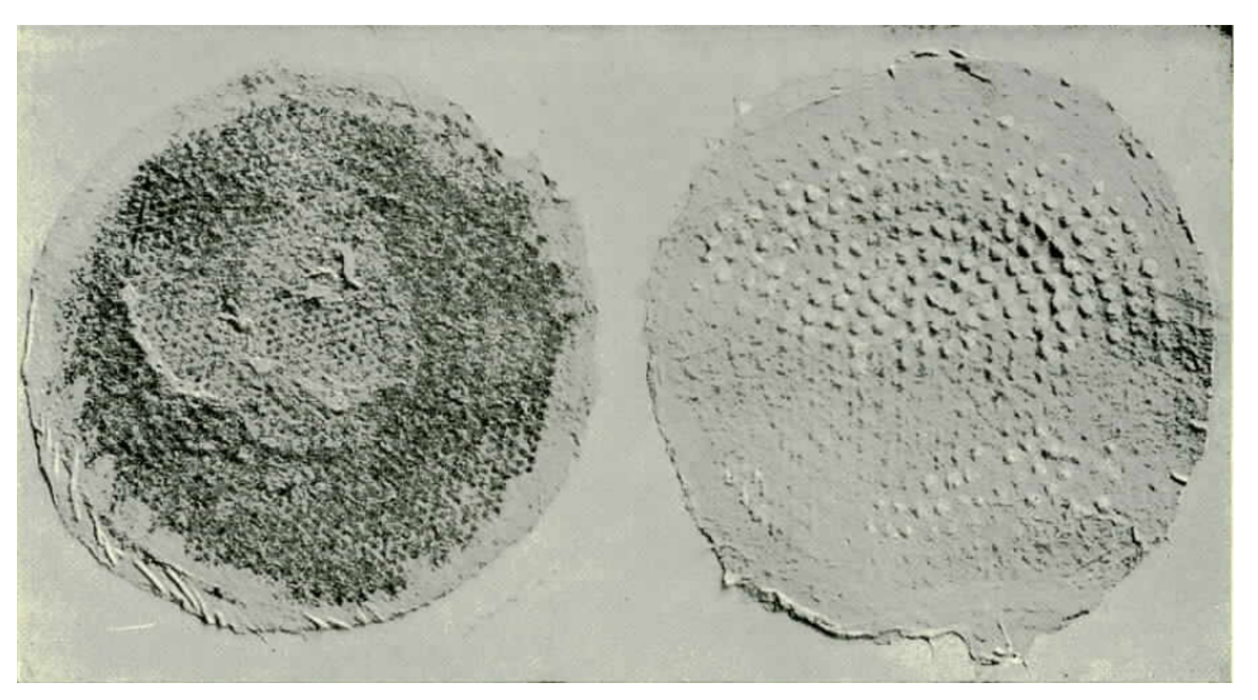
GRAVURE 5 Original 10 . 10 cm

Le lait d'une boille pleine de 30 litres, brassé, et les $^3/_4$ du contenu versé. Du solde, on a prélevé deux litres pour subir l'épreuve. Le dépôt des impuretés est plus foncé que celui de la gravure 3, étant donné que ces dépôts se composent surtout des corps lourds étrangers au lait, lesquels proviennent moins de la traite, mais qui pénètrent dans ce produit pendant le transport et la manutention à la sortie des écuries.



Epreuve de 2 litres du même lait (comme indiqué par gravure 5), mais après avoir passé à la centrifuge de propreté. La ouate est restée blanche, preuve de la propreté du lait.

GRAVURE 6. Original 10 : 10 cm



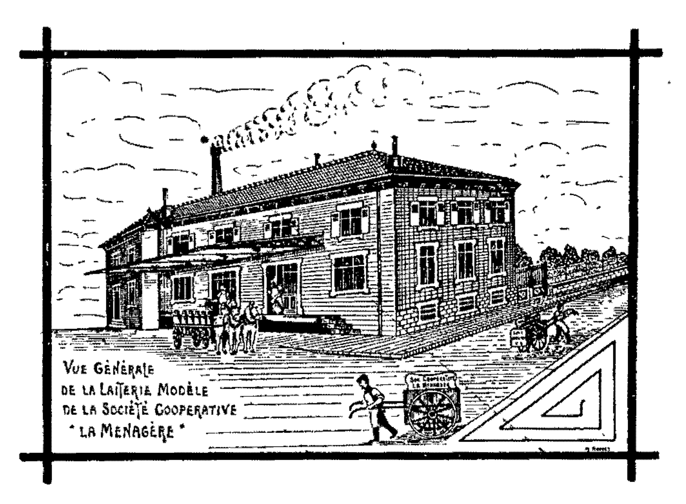
GRAVURE 7. Grandeur de chaque feuille de ouate 26   26 cm

Epreuves de deux boilles, soit de 60 litres de lait, filtrés par le tamis « Fliegel » du grand modèle. A gauche, comme le lait arrive; à droite, comme il sort de la centrifuge de propreté. La feuille de ouate de droite ne contient aucune impureté. Les points régnliers indiquent seulement le gonflement de la ouate sous les ouvertures du tamis. Le lait a donc quitté la centrifuge de propreté dans un état irréprochable.

Une visite à la Laiterie de « La Ménagère »

Ce n'est pas une idée de lucre, mais un sentiment humanitaire qui nous pousse à faire ci-dessous le compte-rendu d'une visite à un établissement unique dans le canton de Vaud, et qui mérite d'être mieux connu, nous voulons parler de la laiterie de « **La Ménagère** ».

Beaucoup de Veveysans ne se doutent guère qu'au sein de leur petite ville fonctionne une laiterie d'installation moderne, répondant à toutes les exigences hygiéniques du jour, et destinée à approvisionner



leur ville d'un aliment sain et sans majoration de prix ; au contraire, elle a été créée pour être le régulateur du marché du lait.

Il est 5 heures du matin ; nous suivons la route de Chexbres à Vevey ; grâce à l'heure matinale,

nous n'avons pour compagnon de voyage qu'un lourd camion chargé de boilles destinées, pensions-nous, à la puissante fabrique Nestlé. Grand est notre étonnement lorsqu'au milieu de l'avenue de Plan le char fait un angle droit et enfourche la rue de l'Union. Poussé par la curiosité et flairant une industrie nouvelle, nous suivons la pesante voiture qui s'arrête devant un bâtiment de construction récente, masqué par la maison d'habitation de « *La Ménagère* ».

Nous nous informons et apprenons que l'établissement, devant lequel nous nous trouvons, appartient aussi à la même Société. Nous entrons : un coup-d'œil suffit pour nous indiquer que nous sommes dans une laiterie. La plus grande animation règne à l'intérieur ; nous allions nous retirer lorsqu'un employé nous invite à visiter le bâtiment et à assister aux différentes opérations que le lait y subit.

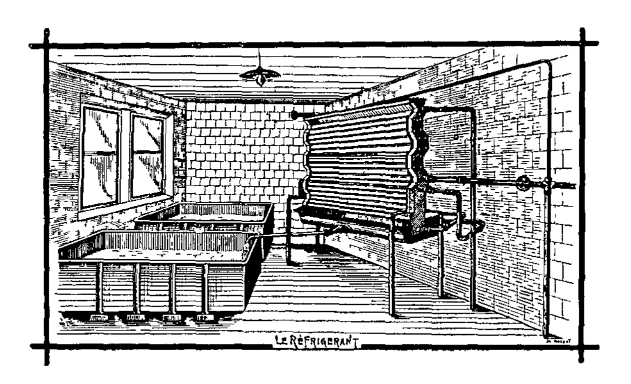
Nous allons reproduire ci-dessous, aussi exactement que possible, le résultat de notre visite :

Les boilles, prestement déchargées, sont ouvertes ; le chef-laitier goûte le lait de chacune ; car, pour le lait comme pour le vin, aucune analyse chimique ne remplace la dégustation d'un homme du métier.

Aussitôt le lait est pesé et vidé automatiquement dans un bassin, d'où une pompe le transporte dans un local bien aéré et éclairé par un toit de verre situé au premier étage. Là est installée la filtreuse mécanique, machine de première importance, qui débarrasse le lait de toutes ses impuretés.

De là, le lait passe dans la chambre froide pour se rendre dans la chambre des bassins réfrigérants. Le lait arrive sur l'appareil et ruisselle le long de

tuyaux horizontaux. Les premiers tuyaux renferment de l'eau à température normale et les tuyaux inférieurs de l'eau salée refroidie par le frigorifique. Le lait est ainsi ramené à la température d'environ 8 degrés; mais l'installation permet, si le besoin s'en faisait sentir, de le congeler. Des réfrigérants, le lait se déverse dans des bassins où il se mélange et stationne en attendant que l'employé attaché au contrôle de sortie ouvre les robinets de déversement par lesquels le lait se rend sur la bascule et ensuite dans les boilles de distribution.



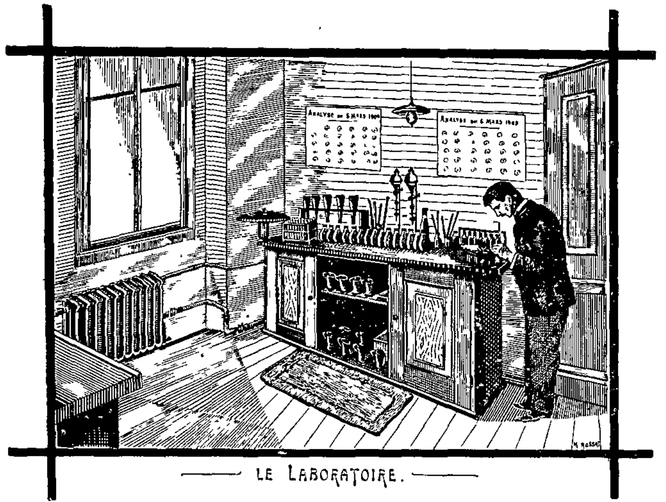
Pesé à l'arrivée, pesé au départ, le lait est doublement contrôlé; nous ne pouvons nous empêcher d'admirer une installation qui, tout en fournissant un produit supérieur, facilite, sans aucune perte de temps, une bonne administration, indispensable dans un commerce.

N'oublions pas de dire qu'aussitôt vidées, les boilles de transport, comme celles de distribution, sont lavées à l'eau chaude, passées sur la bouche à vapeur et rincées avec le jet à eau froide, afin que la désinfection soit complète.

L'ensemble de la laiterie respire un air de gaîté et de propreté, provenant d'un tapis de catelles blanches qui en recouvre les parois jusqu'à mi-hauteur.

Le laboratoire

Nous entrons ensuite au laboratoire aménagé avec le plus grand soin. Le chef-laitier se livre là à des analyses de la plus grande importance. Il prélève un échantillon de tous les laits amenés à la laiterie avant leur passage dans la filtreuse ; un second échantillon est pris après le passage dans cette machine.

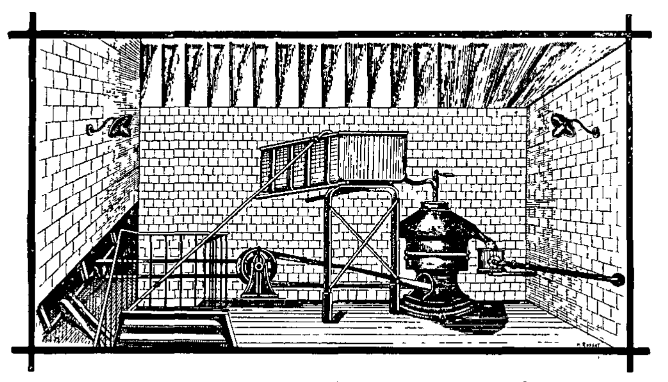


LE LABORATOIRE.

La première analyse est celle de la propreté. Des tableaux affichés au laboratoire nous montrent combien les laits renferment d'impuretés à leur arrivée, et comme ils sont propres et blancs lorsqu'ils sont filtrés. Jamais nous n'aurions supposé que le lait, tel qu'il est livré au public, renfermait autant de saletés, et nous sommes obligés de constater que

seule « La Ménagère » peut livrer un produit d'une propreté irréprochable.

Chaque mois aussi, le chef-laitier se rend dans les différentes laiteries qu'approvisionnent « La Ménagère ». Il prélève un échantillon de lait apporté par chaque sociétaire ; ces échantillons sont analysés séparément ; les impuretés révélées par l'analyse



LA CENTRIFUGE DE PROPRETÉ OU FILTREUSE MÉCANIQUE

sont appliquées sur un tableau, et ce dernier envoyé au Comité des laiteries où chaque sociétaire peut en prendre connaissance. Inutile d'insister sur ce procédé qui a déjà produit le meilleur effet sur les fournisseurs ; chaque paysan surveille maintenant la propreté de ses ustensiles et l'opération importante de la traite des vaches, afin de livrer un produit équivalant à celui du voisin.

Une deuxième analyse, à laquelle nous assistons aussi, établit le °/₀ de graisse contenu dans le lait ; une troisième, celle du lactofermentateur, indique le degré de solidité du lait ; nous entendons par là la résistance que ce liquide offre à la fermentation. Enfin, une quatriéme donne la quantité des résidus secs.

La coopération seule a permis à « La Ménagère » de faire une dépense d'environ 85,000 fr. pour construire cette laiterie modèle, installée pour un débit journalier d'environ 10,000 litres et dont la vente augmente constamment. De 400 litres qu'elle était à l'origine, elle est montée graduellement jusqu'à 2200 litres et occupe huit garçons laitiers. Nous osons donc affirmer qu'avec la plus scrupuleuse honnêteté, aucune laiterie de la contrée, et même de tout le canton, ne peut fournir à ses clients un produit traité avec autant de soins, voici pour quelles raisons :

1° « La Ménagère » achète d'une manière judicieuse ses laits. Avant de conclure les marchés annuels avec les sociétés de laiterie, elle fait analyser chimiquement les laits de tous les producteurs ; seulement, si les analyses établissent la supériorité des produits, si les vaches sont nourries conformément aux règlements et si des terrains où croissent les foins et regains sont trouvés sains, l'administration entame des pourparlers pour l'achat.

2° La filtreuse, en débarrassant le lait de toutes ses impuretés, le rend plus digeste, plus facile à conserver et, partant, plus sain.

3° La réfrigération retarde le moment de la fermentation dans les grandes chaleurs. N'oublions pas que les excédents des laitiers, après chaque distribution, passent à la centrifuge dont nous reparlerons plus loin.

4° Dans les grands bassins de la laiterie de « La Ménagère », le lait de toutes les boilles se mélange ; si, par hasard, une boille renferme du lait malsain, provenant d'une vache malade, et le cas se présente,

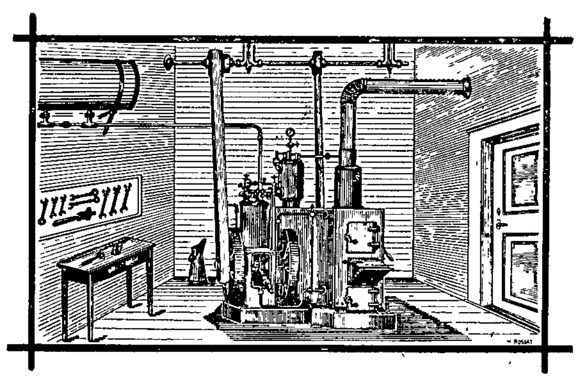
malheureusement, ce lait ne forme sur le tout qu'une proportion infime, incapable de produire des troubles chez les consommateurs.

Toutes ces raisons devraient engager la population veveysanne à profiter de l'immense avantage qu'elle a à s'approvisionner de lait à « La Ménagère ». Plus la vente augmentera, mieux le service sera fait et moins les frais généraux seront élevés proportionnellement. « La Ménagère » pourra consacrer ses bénéfices à se tenir au courant des progrès qui s'accomplissent dans cette branche, et le surplus rentrera dans la poche du consommateur sous forme de ristourne, comme c'est déjà le cas maintenant.

Nous engageons aussi Messieurs les Docteurs, toutes les personnes que préoccupe la santé publique, et la population en général, à visiter la laiterie de « La Ménagère »; ils pourront se rendre compte de la véracité de notre brochure et trouveront toujours un employé qui se fera un plaisir de conduire les visiteurs à travers les différents locaux de l'établissement.

Salle des machines

A la sortie du laboratoire, nous pénétrons dans la salle des machines où le chauffeur nous donne toutes les explications qui concernent la marche des machines dont il a la garde. Une machine à vapeur de huit chevaux, qui actionne toutes les machines et appareils, fournit en même temps l'eau bouillante pour le lavage des boilles et la vapeur pour le rinçage. Elle produit encore la force pour le fonctionnement de la machine frigorifique qui rafraîchit le lait, le local à lait et produit la glace



LA MACHINE A VAPEUR

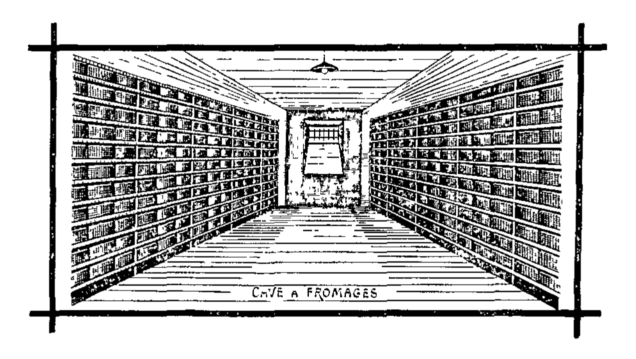
nécessaire pour la chambre du beurre et les glacières des différents magasins de vente. Un local, qui peut contenir deux wagons de combustible, complète l'installation du rez-de-chaussée.

Sous-sol

Le sous-sol comprend cinq locaux. Dans l'un d'eux est aménagée une pompe à eau qui plonge dans un puits de onze mètres de profondeur (deux mètres au-dessous du niveau du lac). Cette pompe fournit 4500 litres d'eau à l'heure. Cette eau, plus douce que l'eau de source, convient aussi bien mieux aux machines et aux ustensiles, tout en coûtant moins cher. En aucun cas elle ne tarira. Pompée dans de grands réservoirs, elle sert au rafraîchissage du lait, au nettoyage des ustensiles et des locaux. Les dépenses occasionnées par le creusage du puits et l'installation de la pompe sont donc amplement compensées par les nombreux avantages que fournit l'eau du lac.

Un deuxième local, qui sert à la fabrication des tommes, fait suite au précédent.

Ensuite vient la beurrerie. Là, nous remarquons la machine centrifuge, dans laquelle passe tout le lait non vendu dans la journée, ensorte que, comme nous l'avons déjà dit plus haut, les clients ne consomment jamais qu'un lait frais et du jour. La crème est ensuite battue dans une baratte toute moderne; le beurre passe ensuite sous un malaxeur qui expurge tout le lait qu'il peut encore contenir. On obtient alors un produit de bon goût et facile à conserver.



Le quatrième local est la cave à fromage où plus de 700 pièces sont soignées en attendant le moment d'être transportées dans les différents magasins de vente.

Le cinquième local est réservé à la préparation du lait pour enfants et malades. Ce lait est fourni par un seul propriétaire des Monts-de-Corsier, dont les vaches sont nourries au foin l'année durant. Inoculées de tuberculine par M. le vétérinaire Volet, toutes ces vaches ont été reconnues saines. Elles sont en outre visitées régulièrement pendant l'année par le même vétérinaire, qui surveille en même

temps la nourriture, l'état des bêtes et de l'écurie. Les feuilles ouatées qui retiennent les impuretés du lait sont affichées dans le laboratoire et nous montrent un lait d'une propreté irréprochable. Parents, essayez d'acheter ce lait pour vos bébés; adultes, aux estomacs faibles, goûtez-le; vous ne vous en repentirez pas; nous sommes certains que ce lait, préparé avec autant de soin, est destiné à rendre de grands services à la population entière. La modicité de son prix en facilitera l'achat.

Au premier étage, un appartement est réservé au chef de laiterie et une chambre aux garçons laitiers, où ils peuvent établir leurs comptes et rester pendant leurs heures de loisir. Un séchoir, installé spécialement, leur permet de sécher leurs habits en temps de pluie; une chambre de bains est aussi à leur disposition.

Nous sommes ressortis enchantés de notre visite et fermement décidés à faire connaitre au public les avantages qu'une installation aussi bien comprise peut lui offrir. Puissent toutes nos villes posséder une laiterie semblable! Nous avons la conviction que la santé publique n'aurait qu'à y gagner.

Nous nous faisons aussi un devoir de remercier « *La Ménagère* » qui a montré un si grand courage dans cette entreprise, ceci dans le seul but de rendre service à ses sociétaires et à la population en général.

M. l'architecte Coigny, à Vevey, a dirigé la construction de la laiterie, et tout le bordereau industriel a été fourni et monté par M. C. Bächler, ingénieur de laiterie et ex-professeur de l'Université de Zurich pour la branche laiterie, connu pour une des premières autorités dans ce domaine.

X.



L'ANCIENNE RUELLE DE LA MADELEINE
MAGASIN PRIMITIF DE « LA MÉNAGÈRE », A VEVEY
(deuxième porte à gauche)